

REGULAMIN
KONKURSU KULINARNEGO pn. „Czas na rybę! JUNIOR”
DLA UCZNIÓW SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH
Niemodlin 4 października 2024 r.

§1

Informacje ogólne

1. Organizatorem konkursu pn. „Czas na rybę! JUNIOR”, (zwanego dalej: Konkursem) jest Grupa Rybacka „Opolszczyzna”, z siedzibą w Biestrzynniku przy ul. Poliwody 18, 46-043 Ozimek.
1. Współorganizatorem Konkursu jest Kamil Klekowski prowadzący działalność Edukacja od Kuchni oraz Zamek Książęcy w Niemodlinie.
2. Konkurs objęty jest patronatem merytorycznym przez Stowarzyszenie Euro-Toques Polska, Stowarzyszenie Kucharzy Polskich, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Klub Szefów Kuchni.
3. Konkurs jest organizowany w ramach obchodów Święta Karpia, w Niemodlinie na Zamku Książęcym, który odbywa się w dniach 4-6 października 2024 r.
4. Regulamin Konkursu Kulinarne „Czas na rybę! JUNIOR” dla Uczniów szkół gastronomicznych (dalej zwany Regulaminem) określa prawa i obowiązki Uczestników Konkursu, a także prawa i obowiązki Organizatora.
5. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu, chyba że wprost z Regulaminu wynika odesłanie do innych dokumentów, lub źródeł informacji zawierających opis określonych elementów Konkursu.

§2

Czas trwania Konkursu

Konkurs odbywać się będzie w dniu 4 października 2024 r. na terenie Zamku Książęcego w Niemodlinie.

§3

Tytuł i Cel Konkursu

1. Tytuł konkursu: „Czas na rybę! JUNIOR”
2. Celem Konkursu Kulinarne pn. „Czas na rybę! JUNIOR” jest wyłonienie, na zasadach określonych niniejszym Regulaminem, drużyny składającej się z dwóch uczniów szkół gastronomicznych, która przygotuje najlepszą potrawę z karpia opolskiego.

§4

Warunki uczestnictwa w Konkursie

1. W Konkursie mogą uczestniczyć Uczniowie średnich szkół o profilu gastronomicznych w wymiarze dziennym z terenu całej Polski, którzy spełnią warunki określone w niniejszym Regulaminie, w tym zwłaszcza:

- a) dokonają prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
 - b) zgłoszą drużynę składającej się z dwóch uczniów szkół gastronomicznych,
 - c) zapoznają się i zaakceptują treści niniejszego Regulaminu.
2. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich wyżej wymienionych warunków, osoby- o których mowa w ust.1 – stają się uczestnikiem Konkursu (dalej również: „Uczestnik”).
 3. Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.
 4. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i współpracownicy Organizatora oraz członkowie ich najbliższych rodzin (małżonek, wstępni, zstępni, rodzeństwo, przysposobieni i przysposabiający), a także inne osoby pozostające w stosunku służbowym z pracownikami Organizatora.
 5. Każdy Uczestnik ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z uczestnictwem w Konkursie.

§ 5

Zgłoszenie się do konkursu

1. Zgłoszenia do Konkursu dokonuje osoba uprawniona do reprezentacji Uczestnika (tj. Uczestnik lub opiekun prawny jeśli Uczestnik jest osobą niepełnoletnią) drogą elektroniczną na adres e-mail: konkurs@swietokarpia.pl do Biura Grupy Rybackiej „Opolszczyzna”.
2. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu **13 września 2024** r. (decyduje data wpływu).
3. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, powinno zawierać:
 - A) dane Drużyny zgłaszającej, tj.:
 - imiona i nazwiska Uczniów, którzy będą tworzyć drużynę,
 - dane kontaktowe: adres/ e-mail/ telefon,
 - datę urodzenia,
 - rozmiar bluzy kucharskiej uczestników,
 - pełną nazwę Szkoły, jej adres, kontaktowy numer telefonu, w której Uczestnicy się edukują,
 - oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji Regulaminu,
 - B) dane dot. zgłaszanej potrawy, tj.:
 - nazwę potrawy – zawierającą max. 100 znaków,
 - recepturę wszystkich elementów składowych potrawy,
 - szczegółowy opis procesu technologicznego na wszystkich etapach produkcji dania z opisem zastosowanych technik kulinarnych,
 - 3 sztuki wyraźnych zdjęć potrawy: jedno z góry i dwa z boku potrawy.
 - C) informacje dodatkowe, w tym:
 - informacja o dodatkowych urządzeniach/źródłach ciepła,
 - zapotrzebowanie na produkty obowiązkowe podczas konkursu (karp polski i kiszone warzywa z Gospodarstwa M.Sznajder) oraz produkty tłuszczowe firmy BUNGE i przyprawę firmy DARPOL,

- wybór talerzy do prezentacji potrawy.

4. Wymagane jest wypełnienie zgłoszenia w **formie elektronicznej**.
5. Zgłoszenie podpisywane jest przez Uczestników, a w sytuacji gdy Uczestnik jest niepełnoletni, wymagany jest dodatkowy podpis opiekuna prawnego.
6. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
7. Udział w konkursie jest nieodpłatny.
8. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 2 będą automatycznie odrzucane, chyba że Organizator zmieni termin nadsyłania zgłoszeń.
9. Ilość miejsc jest ograniczona do 6 dwuosobowych drużyn (łącznie 12 Uczestników).
10. Organizator dokonuje oceny formalnej zgłoszeń, podczas której sprawdzana jest kompletność zgłoszenia oraz forma wypełnienia (elektroniczna).
11. Organizator dopuszcza możliwość uzupełnienia braków formalnych, wzywając Uczestnika do ich przesłania w określonym przez Organizatora czasie, nie później niż do 16 września 2024 r.
12. Zgłoszenia pozytywnie ocenione na etapie formalnym, podlegają anonimizacji i zostają przekazane do powołanej przez Organizatora Komisji, składającej się z minimum 3 aktywnych szefów kuchni/ kucharzy. Zgłoszenia niespełniające kryteriów formalnych nie będą podlegały dalszej ocenie.
13. Komisja powołana przez Organizatora dokonuje wstępnej selekcji Uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu zgłoszonej potrawy oraz jej zdjęcia. Ocenie podlegają techniki kulinarne (oryginalność i atrakcyjność), estetyka i atrakcyjność wizualna, proporcjonalność dania, spójność procesu technologicznego, receptury i zdjęcia potrawy.
14. Zasady oceny zgłoszeń opisane są w załączniku nr 2 do Regulaminu.
15. Drużyna, która wygrała w Konkursie Czas na rybę! w 2023 roku, ma możliwość uczestnictwa w Konkursie, bez przeprowadzenia wstępnej selekcji, zgodnie z Regulaminem Konkursu z 2023 r. Zgłoszenie tej drużyny podlega jedynie ocenie formalnej, na zasadach opisanych w pkt. 10-11.
16. Uczestnicy zakwalifikowani do udziału w Konkursie zostaną powiadomieni o zakwalifikowaniu do konkursu w terminie do dnia 18 września 2024 r.
17. W przypadku niemożności uczestnictwa w Konkursie któregoś z członków dwuosobowej drużyny, Uczestnik może do dnia 20 września 2024 r., wskazać - w ramach zastępstwa - inną osobę jako członka drużyny. W przypadku niemożności zapewnienia uczestnictwa dwuosobowego składu kucharzy, Uczestnik podlega dyskwalifikacji, a Komisja uprawniona jest do wyboru nowego Uczestnika, na zasadach określonych w niniejszym ustępie spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy niezwłocznie zostaną poinformowani o zakwalifikowaniu do Konkursu.
18. Uczestnicy zakwalifikowani do Konkursu zostaną poinformowani przez Organizatora drogą telefoniczną bądź mailową o szczegółowym harmonogramie Konkursu.

§ 6

Zasady obowiązujące w czasie Konkursu

1. Zasady organizacyjne:
 - a) Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 4 października 2024 r. w godzinach trwania imprezy tj. między godz. 10:00 a 18:00. Start drużyn następuje w 30-minutowych odstępach, za wyjątkiem drużyny piątej i szóstej. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu.
 - b) Każdy z drużyn zobowiązana jest do stawienia się na co najmniej 45 minut przed rozpoczęciem się Konkursu, celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w Konkursie.
 - c) Każda drużyna będzie losowała swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie oraz kolejność wystartowania.
 - d) Organizator zapewnia w trakcie trwania Konkursu produkt główny, którym jest **karp opolski** w formie świeżej (wypatroszonej) oraz dodatkowy produkt obowiązkowy - **produkty kiszone z Gospodarstwa Rolnego Michała Sznajdera**, opisane w załączniku nr 6 do Regulaminu,
 - e) Uczestnicy, jeśli używają produktów tłuszczowych, zobowiązani są użyć produkty firmy **BUNGE**, o ile rodzaj wykorzystywanego tłuszczu jest na liście produktów wskazanych w załączniku nr 6 do Regulaminu. Organizator zapewnia produkty tłuszczowe firmy Bunge wg zapotrzebowania wskazanego w zgłoszeniu.
 - f) W przypadku wykorzystywania w recepturze przypraw jednorodnych Uczestnicy są zobligowani do wykorzystania produktów firmy **DARPOL**, chyba że nie są dostępne w ofercie producenta wskazanej w Załączniku nr 6 do Regulaminu. Organizator zapewnia przyprawy firmy DARPOL wg zapotrzebowania wskazanego w zgłoszeniu.
 - g) Wszystkie pozostałe produkty nieuwzględnione w ppkt. d), e) i f) Drużyna zapewnia we własnym zakresie i na własny koszt.
 - h) Drużyna może używać własnych produktów dodatkowych, przy czym każdy Uczestnik Konkursu pokrywa koszty produktów dodatkowo użytych do wykonania dania konkursowego.
 - i) Na stanowisku pracy Drużyna nie może posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów dodatkowych. Uczestnicy przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone. Opis przygotowania produktów znajduje się w załączniku nr 5 do Regulaminu pn. „Arkusz ocen”.
 - j) Uczestnik pokrywa koszty przejazdu reprezentującej go Drużyny.

k) Organizator zapewnia dla każdej z Drużyn przygotowane stanowiska pracy wyposażone w:

- (1) stoły robocze:
 - 2 sztuki o wymiarach 160 x 60 cm
 - 1 sztuka o wymiarach 110 x 60 cm,
- (2) piec konwekcyjno parowy pięciopoziomowy firmy UNOX, wyposażony w blachy: FORO.BLACK - 1 sztuka i blacha BLACK.20 - 2 sztuki
- (3) zlewozmywak jednokomorowy z ociekaczem,
- (4) dwie sztuki wolnostojących kuchenek indukcyjnych (każda po 2000 W),
- (5) trzy gniazda prądu (230 V) - do wykorzystania do kuchenek indukcyjnych oraz sprzętu dodatkowego opisanego w punkcie k)
- (6) lodówkę zabezpieczoną przez partnera RM Gastro

l) Uczestnik organizuje samodzielnie pozostały sprzęt oraz narzędzia niezbędne do przygotowania dań (np. łyżki, chochle, patelnie, garnki, mikser, blender itp.) za wyjątkiem urządzenia kuchennego CHEF-X firmy Heinzelmann, który zapewniają organizatorzy na każde stanowisko.

m) Organizator zezwala na stosowanie dwóch dodatkowych urządzeń, z zastrzeżeniem:

- jeśli Uczestnicy potrzebują do przygotowania potrawy użyć urządzenia kuchennego typu Thermomix/ "Lidlomix"/Robot Coupe/ blender kielichowy - wówczas zobligowani są do użycia urządzenia CHEF-X firmy Heinzelmann, który zapewniają Organizatorzy - do wykorzystania na każdym stanowisku. W takiej sytuacji Uczestnicy mogą przywieźć ze sobą tylko jeden dodatkowy sprzęt.
- Uczestnicy mogą użyć łącznie dwa dodatkowe urządzenia, w tym tylko jedno dodatkowe źródło ciepła (np. funkcja grzania w CHEF-X/ sous vide/ frytownica/ dodatkowa kuchenka indukcyjna/gazowa, grill, itp.).
- Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń na karcie zgłoszeniowej udziału w Konkursie.

n) Organizator zapewnia:

- pakowarkę próżniową do wykorzystania wspólnego. Uczestnicy zapewniają worki do pakowarki.
- zamrażarkę szokową - do wykorzystania na dwa stanowiska, zabezpieczoną przez partnera RM Gastro

- o) Każda z Drużyn odbiera stanowisko pracy na 15 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na ich sprzątnięcie. Drużyny muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, jaki został im przekazany.
- p) Organizator zapewnia talerze firmy **Lubiana** do wykorzystania przy prezentacji potraw konkursowych. Uczestnik jest zobowiązany do wyboru jednego z czterech talerzy Lubiana. Lista dostępnych talerzy przedstawiona jest w załączniku nr 7 do Regulaminu.
- r) Na czas konkursu oraz podczas wręczenia nagród drużyny występują w strojach kucharskich (kittel/bluza kucharska), czapka kucharska oraz fartuch, które zapewnia Organizator. Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w czarnych spodniach i pełnych butach.
- s) Czas na wykonanie pracy konkursowej to 120 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 15 minut na prezentację dania i posprzątnięcie stanowiska pracy. Czas ten nie wlicza się do 120 minut, w ciągu których Drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 3 do Regulaminu

2. Reguły przeprowadzania Konkursu:

- a) Drużyny przygotowują jedno **danie główne** konkursowe na ośmiu talerzach (8 porcji) do wizualnej oraz smakowej oceny jurorów. Potrawa musi zostać przygotowana w całości w czasie trwania konkursu.
- b) Użyte produkty dodatkowe, łącznie z dekoracją muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz nie zakazane przez polskie prawo.
- c) Każda konkursowa potrawa musi być przygotowana specjalnie na Konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
- d) Potrawy konkursowe zostaną wyeksponowane w miejscu przygotowanym przez Organizatora.
- e) Organizator zapewnia stoły i ich oznaczenia.
- f) Składniki obowiązkowe potrawy konkursowej: **karp opolski** w formie świeżej (wypatroszonej) oraz dodatkowy produkt obowiązkowy - **produkty kiszone z Gospodarstwa Rolnego Michała Sznajdera**, opisane w załączniku nr 6 do Regulaminu.
- g) Uczestnicy, jeśli używają produktów tłuszczowych, zobowiązani są użyć produkty firmy **BUNGE**, o ile rodzaj wykorzystywanego tłuszczu jest na liście produktów wskazanych w załączniku nr 6 do Regulaminu. Organizator zapewnia produkty tłuszczowe firmy Bunge wg zapotrzebowania wskazanego w zgłoszeniu.

- h) W przypadku wykorzystywania w recepturze przypraw jednorodnych Uczestnicy są zobligowani do wykorzystania produktów firmy **DARPOL**, chyba że nie są dostępne w ofercie producenta wskazanej w Załączniku nr 6 do Regulaminu. Organizator zapewnia przyprawę firmy DARPOL wg zapotrzebowania wskazanego w zgłoszeniu.
- i) Pozostałe składniki dania konkursowego Uczestnik/drużyna dobiera indywidualnie według własnego uznania z uwzględnieniem zasad Konkursu. Zasady wykorzystania dodatkowych składników reguluje dodatkowo załącznik nr 5 niniejszego Regulaminu

§ 7

Jury oraz ocena Uczestników

1. Ocenę potraw wykonanych w ramach niniejszego Konkursu przeprowadzi Jury (skład sędziowski). Skład Jury będą tworzyć jedynie profesjonaliści, tj. zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.
2. W skład jury wchodzi maksymalnie 9 sędziów. Jury dzieli się na (rodzaje Jury):
 - a) Jury Techniczne - w ilości 2 osób,
 - b) Jury Degustacyjne - w ilości 5-7 osób.
3. Dopuszcza się ocenę potraw przez inne osoby (np. przedstawiciele sponsorów, mediów, itp.). Ocena dodatkowych osób, spoza branży gastronomicznej, zostanie jednak oddzielona od oceny profesjonalistów.
4. Możliwe jest powołanie do pomocy dodatkowych jurorów technicznych, jednak ich punkty nie są uwzględniane w ocenie.
5. Organizator przedstawi do informacji listę jurorów oraz Przewodniczącego Jury, nie później niż 1 tydzień przed terminem Konkursu.
6. W Jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel podmiotu, którego Drużyna startuje w Konkursie.
7. Wszyscy sędziowie muszą zapoznać się z Kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać się do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany Kodeks Etyczny musi zostać przekazany Organizatorowi przed rozpoczęciem Konkursu. Nie przekazanie przez sędziego podpisanego Kodeksu Etycznego może powodować wykluczeniem sędziego ze składu. Kodeks Etyczny stanowi Załącznik nr 4 do Regulaminu.
8. Organizator Konkursu wyznacza Sekretarza konkursu - osobę koordynującą prawidłowy przebieg Konkursu.
9. Sekretarz Konkursu zasiada podczas Konkursu przy stole sędziowskim, nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen (tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem Drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy).
10. Danie podlegające ocenie Jury profesjonalistów jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym. Danie konkursowe powinno mieć gramaturę ok. 180-250g.

11. Potrawy oceniane są wg następujących ocen:
- A) JURY DEGUSTACYJNE – łącznie maksymalnie 100 punktów.
- a. Prezentacja potrawy – max. 20 punktów.
Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, stosunek produktów obowiązkowych do całości potrawy.
- b. smak – max. 60 punktów;
Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy.
- c. Techniki kulinarne – max. 20 punktów
Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.
- B) JURY TECHNICZNE – łącznie maksymalnie 60 punktów
- a. Profesjonalna praktyka kucharska – max. 20 punktów
Ocenie podlega prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, umiejętności organizacyjne
- b. Wykorzystanie surowców – max. 20 punktów
Ocenie podlega zużycie produktu (zero waste), gospodarka odpadami*
- c. Przygotowanie zawodowe – max. 20 punktów.
Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.
- C) CZAS PRACY
Punkty ujemne (2 pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone są od sumy przyznanych punktów.
12. Do oceny końcowej nie są wliczane skrajne (najwyższe i najniższe) punkty jurorów degustacyjnych.
13. Jury może przyznać każdemu Uczestnikowi/Drużynie maksimum 160 punktów.
14. Jury podejmuje decyzję o wyłonieniu Laureatów w głosowaniu tajnym, i w oparciu o kryteria, o których mowa w ust. 1. Szczegółowy opis kryteriów znajduje się w załączniku nr 5 do niniejszego Regulaminu.
15. Obrady Jury są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
16. Jury ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika/Drużynę i odmówić mu nagrody w przypadku, gdy:
- a. praca nie była wykonana w czasie trwania Konkursu;
- b. zgłoszenie Uczestnika/Drużyny jest nieprawidłowe lub zawiera braki;
- c. naruszone zostały postanowienia niniejszego Regulaminu.
17. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są Uczestnicy, którzy uzyskali taką samą liczbę punktów, Jury przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce. Kryterium decydującym w takiej sytuacji będzie kryterium smaku.

§ 8

Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia

1. Jury wyłoni spośród Uczestników konkursu trzy drużyny, które otrzymały najwyższą liczbę punktów.
2. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają:
 - a) I miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 1200,- zł oraz prawo uczestnictwa w kolejnej edycji konkursu pn. „Czas na rybę!” bez wstępnych eliminacji. Zwycięzca otrzyma także nagrodę specjalną w postaci minimum tygodniowego stażu zawodowego u jednego z Szefów Kuchni zrzeszonego w stowarzyszeniu Euro-Toques Polska. Termin i miejsce stażu zostanie ustalony w późniejszym terminie, nie później niż do dnia przeprowadzenia Konkursu.
 - b) II miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 600,- zł;
 - c) III miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 400,- zł
 - d) dla szkół laureatów trzech pierwszych miejsc zostaną dodatkowo zorganizowane warsztaty przez firmę Unox Polska sp. z o.o. z użyciem pieców konwekcyjno-parowych.
3. Każdy Uczestnik startujący w Konkursie - inny niż wymienieni w ust. 2 - otrzyma dyplom uczestnictwa oraz nagrodę pocieszenia.
4. Nagrody i dyplomy za uczestnictwo w Konkursie wręczą osoby wskazane przez Organizatora.
5. Nagrody zostaną wręczone po uiszczeniu przez osoby nagrodzone na rzecz Organizatora - który zobowiązany jest do pobrania i odprowadzenia na rzecz właściwego urzędu skarbowego podatku dochodowego od przyznanych nagród rzeczowych - kwoty stanowiącej równowartość 10% wartości przyznanej nagrody na poczet zryczałtowanego podatku dochodowego od nagrody (podstawa prawna opodatkowania: art. 30 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych).
6. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi w dniu 4 października 2024 r., w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
7. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez członków Drużyn. W trakcie wręczania Nagród członkowie drużyn zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
8. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody.
9. Odmowa przyjęcia Nagrody, niedostarczenie Nagrody z przyczyn leżących po stronie Zwycięzcy, a w szczególności: wskutek podania nieprawidłowych danych, niepełnych danych, lub nieodebranie Nagrody w terminie, oznacza utratę prawa do Nagrody.

§ 9

Przetwarzanie danych osobowych

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnicy oraz Jurorzy wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora - zgodnie z przepisem art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób

fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1/ - w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.

2. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest Organizator. Klauzula informacyjna RODO opisana jest w §10 niniejszego regulaminu.
3. Dane osobowe zbierane są na podstawie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. W przypadku osoby niepełnoletniej, formularz zgłoszeniowy musi być podpisany dodatkowo przez opiekuna prawnego Uczestnika.
5. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych obejmuje:
 - imię i nazwisko, adresy, adresy e-mail, data urodzenia, numery telefonów Uczestników,
 - imię i nazwisko opiekuna prawnego, w sytuacji gdy Uczestnik nie jest osobą pełnoletnią,
 - nazwa i adres szkoły gastronomicznej, do której Uczestnicy uczęszczają.
6. Dane osobowe członków Drużyn i osoby zgłaszającej Uczestnika będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu, opublikowania wyników Konkursu oraz przekazania zwycięzcy nagrody konkursowej.
6. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale niezbędny dla udziału w organizowanym Konkursie. Uczestnicy mają prawo żądania od Administratora Danych Osobowych dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie.
7. Uczestnicy i Jurorzy wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska i szkoły Uczestnika w materiałach promocyjnych Organizatora związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych, a także zgadzają się na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego podczas Konkursu i wręczania nagród, w tym na rozpowszechnianie ich wizerunku na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych i w publikacjach Organizatora w celu informowania o Konkursie. Zgoda, o której mowa powyżej jest udzielana nieodpłatnie i nie jest ograniczona terytorialnie ani czasowo.

§ 10

Klauzula RODO

1. Administratorem danych osobowych Uczestnika Konkursu jest Grupa Rybacka „Opolszczyzna” z siedzibą w Biestrzynie, ul. Poliwoda 18, 46-043 Ozimek.
2. Z administratorem danych osobowych można kontaktować się poprzez adres e-mail: biuro@opolskieryby.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny ul. Zajęczka 7/1, 45-050 Opole.
3. Administrator danych wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@lgropolszczyzna.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych, wskazany w pkt. 2).
4. Zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez administratora danych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE – ogólne rozporządzenie o ochronie danych (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1), dalej „rozporządzenie

2016/679”, tj. na podstawie odrębnej zgody na przetwarzanie danych osobowych, która obejmuje zakres danych szerszy, niż to wynika z powszechnie obowiązującego prawa (dane nieobowiązkowe).

5. Zebrane dane osobowe, o których mowa w pkt. 4 będą przetwarzane przez administratora danych w celu przeprowadzenia oraz promocji Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę!”.
6. Zebrane dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom publicznym uprawnionym do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa oraz podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie administratora w związku z wykonywaniem powierzonego im zadania w drodze zawartej umowy, np. dostawcom wsparcia informatycznego.
7. Odbiorcami danych osobowych Uczestnika będą osoby lub podmioty, które realizują zadanie związane z Konkursem Kulinarnym „Czas na rybę!”, a także mogą być udostępniane innym podmiotom jeżeli obowiązek taki będzie wynikać z przepisów prawa oraz podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie administratora w związku z wykonywaniem powierzonego im zadania w drodze zawartej umowy
8. Zebrane dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a) rozporządzenia 2016/679, będą przetwarzane przez okres realizacji zadań, o których mowa w pkt. 5. Okres przechowywania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez administratora danych. Ponadto, okres przechowywania danych może zostać przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji.
9. Uczestnikowi przysługuje prawo dostępu do danych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania w przypadkach określonych w rozporządzeniu 2016/679.
10. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy rozporządzenia 2016/679, Uczestnikowi przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

§ 11

Wizerunek, prawa autorskie

1. Uczestnicy gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) przysługują im odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.
2. Z tytułu złożonego powyżej oświadczenia uczestnicy przyjmują na siebie pełną odpowiedzialność prawną. W przypadku jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, po zawiadomieniu ich przez Organizatora, przystąpią do niezwłocznego wyjaśnienia sprawy oraz wystąpią przeciwko takim roszczeniom na własny koszt i ryzyko, a nadto zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatora, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz wszelkie związane z tym wydatki i opłaty, włączając w to koszty procesu i obsługi prawnej, a także naprawią wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.
3. Przystępując do Konkursu Uczestnicy oraz Jurorzy wyrażają zgodę na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego w formie fotografii lub zapisu video z przebiegu konkursu oraz na zdjęciach przesłanych do Organizatora, w celach informacyjnych, promocyjnych, reklamowych i marketingowych Organizatora, w tym w szczególności w celu promocji Konkursu.
4. Zgoda na wykorzystanie wizerunku obejmuje:

- a) utrwalanie i zwielokrotnianie jakąkolwiek znaną techniką oraz rozpowszechnianie (upublicznianie) w dowolnej formie,
 - b) wprowadzanie do pamięci komputera i do sieci multimedialnej,
 - c) zwielokrotnianie zapisu utrwalonego wizerunku,
 - d) publiczne wystawienie, wyświetlanie, odtwarzanie, a także publiczne udostępnianie w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym,
 - e) zamieszczanie i publikowanie w prasie drukowanej i elektronicznej, na stronach internetowych, w social mediach Organizatora, w szczególności na portalu Facebook, Instagram, Youtube.
5. Z chwilą przesłania opisu potraw konkursowych Uczestnik Konkursu udziela Organizatorowi niewyłącznej, nieograniczonej terytorialnie licencji na okres 5 lat od dnia przesłania opisu potraw konkursowych na korzystanie z wszelkich utworów zamieszczonych w ww. zgłoszeniu, w tym w szczególności wskazanych receptur i przesłanych zdjęć, w tym prezentacji dań utrwalonych na przesłanych zdjęciach (zwane dalej „Utworami” przy czym w celu uniknięcia wątpliwości przez Utwory rozumie się zarówno Utwory w całości, jak i w części), na wszelkich znanych w dniu przesłania ww. zgłoszenia polach eksploatacji, w tym wymienionych w art. 50 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2509 ze zm.), w tym w szczególności na następujących polach eksploatacji:
- a) w zakresie utrwalania i zwielokrotniania Utworów - wytwarzanie dowolną znaną techniką egzemplarzy Utworów, w tym w szczególności techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego oraz techniką cyfrową,
 - b) w zakresie obrotu oryginałem albo egzemplarzami, na których utrwalono Utwory - wprowadzanie do obrotu, użyczenie albo najem oryginału lub egzemplarzy Utworów,
 - c) w zakresie rozpowszechniania Utworów w sposób inny niż określony w pkt b, a także publiczne udostępnianie utworu w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym, w tym w szczególności rozpowszechnianie Utworów na stronach internetowych Organizatora, w serwisie Facebook oraz w serwisie Instagram.
6. Uczestnicy Konkursu gwarantują Organizatorowi oraz osobom przez niego upoważnionym upoważnienie do wprowadzenia zmian i przeróbek zdjęć stanowiących Utwory, które są podyktowane potrzebami korzystania z ww. zdjęć, w tym wykorzystywania jej w części lub w całości oraz łączenia z innymi utworami lub elementami nietwórczymi, a także dokonywania wszelkich modyfikacji ww. zdjęć i poszczególnych ich elementów. Z chwilą, o której mowa w zdaniu powyżej, Organizator nabywa prawo do wykonywania i zezwalania na wykonywanie zależnych praw autorskich do zdjęć stanowiących Utwory na polach eksploatacji wskazanych w ust. 1 powyżej (przy czym przez wykonywanie zależnego prawa autorskiego rozumie się tworzenie, korzystanie i rozporządzanie opracowaniami Utworów).

7. Uczestnik Konkursu ponosi odpowiedzialność za naruszenie praw osób trzecich w związku z korzystaniem Utworów zgodnie z Regulaminem przez Organizatora.
8. Uczestnik Konkursu z chwilą przystąpienia do udziału w Konkursie udziela ponadto Organizatorowi niewyłącznej, nieograniczonej terytorialnie licencji na okres 5 lat od dnia Konkursu na korzystanie z wszelkich utworów powstałych w związku z udziałem Uczestnika w Konkursie, w tym w szczególności do prezentacji dań, które zostaną utrwalone przez Organizatora na zdjęciach lub materiałach wizualnych podczas Konkursu. Do licencji tej stosuje się postanowienia wskazane w punkcie 5.
9. Z tytułu wyrażenia zgody na wykorzystanie wizerunku oraz udzielenia licencji zgodnie z pkt 3-8, Uczestnikom oraz Jurorom nie przysługuje odrębne wynagrodzenie.

§ 12

Postanowienia końcowe

1. Warunkiem przeprowadzenia Konkursu jest udział co najmniej 3 drużyn.
2. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania Konkursu do dnia 30.09.2024 r., jeżeli nie zgłosi się minimalna ilość Uczestników, o której mowa w ust.1 powyżej.
3. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa polskiego, w tym także rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady(UE) nr 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólnego rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016, str. 1/.
4. Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem 4 kwietnia 2024 r.

Załączniki:

- nr 1 - Zgłoszenie do Konkursu
- nr 2 - Ocena zgłoszeń
- nr 3 - Harmonogram Konkursu
- nr 4 - Kodeks etyczny Jurora
- nr 5 - Arkusz ocen
- nr 6 - Produkt obowiązkowy
- nr 7 - Talerze Lubiana zapewnione przez Organizatora

Informacji na temat konkursu udzielają Organizatorzy:

Aleksandra Czerkawska - tel. 535 380 010

Kamil Klekowski - tel. 790 247 247

e-mail: konkurs@swietokarpia.pl

<https://czasnarybe.opolskieryby.pl/>

